

Kaldu dan konsome



Daftar isi

Daftar isi.....	i
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi	1
4 Klasifikasi	1
5 Syarat mutu	2
6 Cara pengambilan contoh.....	2
7 Cara uji	3
8 Syarat penandaan	3





Kaldu dan konsome

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, klasifikasi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, dan syarat penandaan.

2 Acuan

SNI 01-0222-1987, *Bahan tambahan makanan*

SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh dan cairan semi padat*

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*

3 Definisi

Kaldu dan konsome adalah produk yang diperoleh dari daging atau daging unggas dengan cara memasak bahan kaya protein atau sarinya dan atau hidrolisatnya dengan air dengan atau tanpa penambahan bumbu dan atau bahan penyedap, lemak yang dapat dimakan, natrium klorida, rempah-rempah dan sari-sari alami atau destilatnya atau bahan makanan lain untuk meningkatkan rasa, dan bahan tambahan lain yang diijinkan atau dengan rekonstitusi dari campuran komponen kering yang sesuai dengan petunjuk penggunaan.

4 Klasifikasi

4.1 Kaldu dan konsome siap santap adalah produk yang dimaksudkan untuk dikonsumsi dengan atau tanpa pemanasan.

4.2 Kaldu dan konsome kental adalah produk cairan, semi cairan atau seperti pasta yang setelah ditambahkan air sesuai dengan petunjuk penggunaan, menghasilkan sediaan makanan yang sesuai dengan definisi di atas.

4.3 Kaldu dan konsome kering adalah produk kering, yang setelah direkonstitusi dengan air sesuai dengan petunjuk penggunaan dan dengan atau tanpa pemanasan, menghasilkan sediaan makanan yang sesuai dengan definisi di atas.

4.4 Kaldu dan konsome berlemak adalah produk yang mengandung lemak tidak kurang dari 3 gram per liter.

5 Syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Warna	-	normal
1.2	Bau	-	normal
1.3	Rasa	-	normal
2	Nitrogen total	mg/l	min. 100 (kaldu daging, kaldu daging unggas)
		mg/l	min 160 (konsome daging sapi)
		mg/l	min. 350 (kaldu daging lainnya)
3	Nitrogen amino	mg/l	min. 210 (kaldu daging lainnya)
4	Natrium klorida	g/l	maks. 12,5
5	Lemak	g/l	min. 3 (kaldu daging berlemak)
6	Bahan tambahan makanan		SNI 01-0222-1995
7	Cemaran logam		
7.1	Timbal dalam produk kering	mg/kg	maks. 1,00
7.2	Timbal dalam kemasan kaleng	mg/kg	maks. 0,50
7.3	Timah	mg/kg	maks. 150
7.4	Arsen	mg/kg	maks. 1
7.5	Tembaga	mg/kg	maks. 20
8	Cemaran mikroba		negatif
8.1	Mikroba patogen/spora <i>Clostridium botulinum</i> *)	-	negatif

*) untuk produk dalam kaleng dengan pH > 4,6

6 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*, dan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat*.

7 Cara uji

7.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2.*

7.2 Nitrogen total

cara uji nitrogen total sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 7.1*

7.3 Nitrogen amino

Cara uji nitrogen amino sesuai dengan AOAC 1980 No. 24.041, *Cara uji nitrogen amino (Metode Van Slyke).*

7.4 Natrium klorida

Cara uji natrium klorida total sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 15.*

7.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 8.2*

7.6 Bahan tambahan makanan

Cara uji bahan tabahan makanan sesuai dengan SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan.*

7.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01-2896.-1992, *Cara uji cemarkan logam.*

7.8 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba.*

8 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia no. 23 tahun 1992 tentang kesehatan, serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id